

# AZIENDA AGRICOLA PIETROTORTI

## TORTI



**Metodo Classico** Pinot Nero Oltrepò Pavese  
DOCG Brut

**Vitigni:** Pinot Nero (85%) e Chardonnay  
(15%)

**Comune di produzione:** Montecalvo  
Versiggia

**Altimetria del vigneto:** 360 m slm.

**Tipo di terreno:** terreno limoso e argilloso

**Anno di impianto:** 2007

**Sistema di allevamento:** Guyot classico

**Resa per ettaro:** 65 quintali

**Epoca vendemmia:** agosto

**Affinamento:** 36 mesi sui lieviti

**Caratteristiche organolettiche:**

il nostro Metodo Classico è ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Pinot Nero e Chardonnay. Ha un *perlage* minuto e persistente. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è pronunciato, con note floreali e di frutti bianchi; in bocca è asciutto, pieno e persistente.

Questo Metodo Classico è adatto ad accompagnare tutto il pasto (con l'unica eccezione del dessert), grazie a una struttura che consente una grande poliedricità di abbinamenti.

Da servire a 8-10 °C.

Invecchiamento: 1-2 anni dopo la sboccatura.

Azienda agricola Pietro Torti

Località Castelrotto, 9 - 27047 Montecalvo Versiggia (PV)

+39 38599763

+39 3385849675

info@pietrotorti.it

www.pietrotorti.it